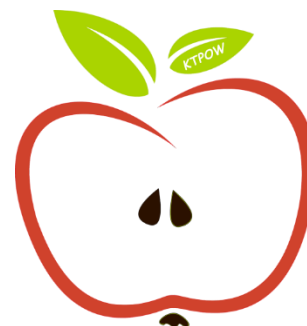


Program Konferencji

XII Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw

Łódź, 30 – 31 maja 2019



Czwartek, 30 maja 2019

14:00-15:00	Rejestracja
15:00-15:10	Otwarcie Konferencji
Sesja I	Prowadzący: prof. dr hab. inż. Aneta Wojdyło, dr inż. Krzysztof Kołodziejczyk
15:10-15:30	dr Agnieszka Koziół-Kozakowska - Dieta bogata w warzywa i owoce a profilaktyka chorób cywilizacyjnych
15:30-15:50	dr hab. inż. Anna Podśędek - Skład i aktywność jarmużu
15:50-16:10	mgr inż. Michał Stojak - Jakość owoców bzu naturalnie występujących w Polsce
16:10-16:30	mgr inż. Igor Turkiewicz - Analiza porównawcza owoców wybranych gatunków pigwowca
16:30-16:45	Dyskusja
16:45-17:15	Przerwa kawowa, Sesja posterowa
Sesja II	Prowadzący: dr hab. inż. Dorota Konopacka prof. IO, dr hab. inż. Stanisław Kalisz
17:15-17:35	mgr Barbara Groele - Produkty sokownicze w kontekście trendów żywieniowych i preferencji konsumenckich
17:35-17:55	dr inż. Sylwia Skąpska - Zagęszczony sok jabłkowy jako pilotażowy produkt dla powstającej Platformy Żywnościowej
17:55-18:15	mgr inż. Dominika Polka - Porównanie jakości soku z kaliny koralowej z handlowymi sokami NFC
18:15-18:35	mgr inż. Łukasz Woźniak - Analiza i czynniki kształtujące zawartość maltozy w sokach jabłkowych
18:35-18:50	Dyskusja
20:00-24:00	Kolacja

Piątek, 31 maja 2019

Sesja III	Prowadzący: dr hab. inż. Dorota Walkowiak Tomczak, dr hab. inż. Rober Klewicki
9:30-9:50	dr hab. inż. Stanisław Kalisz - Wpływ obróbki enzymatycznej na zawartość składników bioaktywnych w sokach z jagody kamczackiej
9:50-10:10	dr inż. Andrzej Cendrowski - Analiza związków bioaktywnych w ekstraktach pozyskanych z liści jabłoni (<i>Malus domestica</i> Borkh.)
10:10-10:30	mgr inż. Justyna Szczepańska - Zmiany profilu związków fenolowych w soku marchwiowym pod wpływem wysokiego ciśnienia hydrostatycznego
10:30-10:50	mgr inż. Agnieszka Milczarek - Transfer elagotanin w procesie produkcji przetworów z wybranych owoców jagodowych rodziny <i>Rosaceae</i>
10:50-11:05	Dyskusja
11:05-11:30	Przerwa kawowa, Sesja posterowa
Sesja IV	Prowadzący: prof. dr hab. inż. Katarzyna Majewska, prof. dr hab. inż. Waldemar Gustaw
11:30-11:50	dr inż. Jakub Kobyliński - Walidacja procesu technologicznego na przykładzie aseptycznego rozlewu klarownego soku w butelki PET
11:50-12:10	dr inż. Bartosz Kruszewski - Ocena wpływu obróbki enzymatycznej i różnych metod klarowania na determinanty jakości soku z czarnej porzeczki
12:10-12:30	mgr inż. Karolina Tkacz - Aktywność biologiczna proszków otrzymanych z soku z rokitnika pospolitego
12:30-12:50	mgr inż. Edyta Kruś - Białka przeciwlodowe jako innowacyjne krioprotektanty w żywności
12:50-13:15	Dyskusja i oficjalne zakończenie konferencji
13:15-14:00	Obiad

Lista posterów

XII Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw

Łódź, 30 – 31 maja 2019

1. Mateusz Aninowski - Implcytna alergienność wybranych ziół z upraw ekologicznych i konwencjonalnych.
2. Emilia Bernaś, Małgorzata Tabaszewska, Łukasz Skoczylas, Paulina Białek - Ocena możliwości wykorzystania cebuli zwyczajnej do produkcji wyrobów typu dżemowego.
3. Justyna E. Bojarska, Katarzyna M. Majewska, Beata Piłat, Dorota Szkudelska, Elżbieta Gujska, Marta Czarnowska-Kujawska, Elżbieta Tońska - Właściwości prozdrowotne zakwasu buraczanego i kiszonych buraków w zależności od stosowanego surowca oraz obróbki wstępnej.
4. Eulalia Borowska, Sylwester Czaplicki, Beata Piłat, Iwona Konopka - Bioaktywne składniki produktów ubocznych przetwarzania warzyw korzeniowych.
5. Karolina Celejewska, Anna Ciecierska, Krzysztof P. Rutkowski - Wpływ technologii przechowywania jabłek odmiany 'Ligoł' na jakość owoców.
6. Sylwester Czaplicki, Małgorzata Tańska, Patrycja Michalska - Pomidory suszone jako źródło karotenoidów.
7. Katarzyna Gościnną, Elżbieta Wszelaczyńska, Jarosław Pobereźny - Charakterystyka nowej odmiany buraka ćwikłowego 'Śnieżna Kula' (*Beta vulgaris* L. ssp).
8. Katarzyna Grzelak-Błaszczak, Robert Klewicki, Joanna Grzybowska - Składniki odżywcze i prozdrowotne cebuli zwyczajnej w fazie kwitnienia.
9. Ewa Jabłońska-Ryś, Aneta Sławińska, Katarzyna Skrzypczak, Urszula Gawlik-Dziki, Monika Michalak-Majewska, Waldemar Gustaw - Właściwości przeciwutleniające przetworzonych pieczarek.
10. Andrzej Jaśkiewicz, Grażyna Budryn, Agnieszka Nowak, Marta Sośnicka - Ocena właściwości przeciwdrobnoustrojowych laktonów seskwiterpenów pochodzących z cykorii.
11. Agnieszka Jaśniewska, Anna Diowksz - Mąka z odtłuszczonych pestek dyni w pieczywie pszennym.
12. Elżbieta Karlińska, Monika Kosmała, Beata Romanowska, Agnieszka Masny - Identyfikacja pochodnych pentagalioilglukozy i elagotanin w korzeniach wybranych roślin z rodziny różowatych.
13. Marcin Kidoń, Elżbieta Radziejewska-Kubzdela, Róża Biegańska-Marecik, Dorota Walkowiak-Tomczak, Karolina Młynarczyk, Katarzyna Polanowska - Wpływ parametrów procesu nasączenia próżniowego na stopień wysycenia i jakość tkanki jabłkowej.
14. Monika Kosmała, Elżbieta Karlińska, Anna Krajewska - Składniki odżywcze i polifenolowe jadalnych, nadziemnych części wybranych gatunków roślin leczniczych z rodziny *Rosaceae*.
15. Hanna Kowalska, Ewelina Masiarz, Aleksandra Małkiewicz - Wpływ zastosowania soków owocowych na właściwości przekąsek z pigwowca wytwarzanych za pomocą wybranych metod suszenia.
16. Jakub Macierzyński, Dorota Kruczyńska - Elagotaniny - zawartość oraz ich różnorodność w owocach jeżyn.
17. Monika Mieszczakowska-Frąc, Krzysztof P. Rutkowski - Wpływ warunków przechowywania na jakość fizykochemiczną jabłek odmiany 'Red Jonaprince'.
18. Ewelina Masiarz, Hanna Kowalska - Zastosowanie wytlóków roślinnych do kreowania właściwości prozdrowotnych, sensorycznych i technologicznych pieczywa.
19. Jarosław Pobereźny, Elżbieta Wszelaczyńska, Katarzyna Gościnną, Ludmiła Frąckowska - Wartość prozdrowotna śliwek w zależności od metod suszenia.
20. Lidia Piekarska, Joanna Milala, Robert Klewicki, Elżbieta Klewicka, Natalia Rosół, Michał Sójka, Bożena Matysiak, Jarosław Markowski - *Rosa rugosa* Thunb. jako źródło związków do alternatywnej walki z patogennymi bakteriami z rodzaju *Staphylococcus*.
21. Aleksandra Plucińska, Alina Kunicka-Styczyńska - Jagody goji jako źródło substancji o działaniu przeciwutleniającym.
22. Wioletta Popińska-Gil, Krzysztof P. Rutkowski, Teresa Stępień - Wpływ traktowania czynnikami antyoksydacyjnymi na zawartość azotanów w cykorii sałatowej.
23. Elżbieta Radziejewska-Kubzdela, Julita Ratajczak, Róża Biegańska-Marecik, Marcin Kidoń, Henryk Ratajkiewicz, Kinga Nowak-Dyjeta - Charakterystyka soku z berberysu – cechy fizykochemiczne, sensoryczne oraz potencjał antyoksydacyjny.
24. Mateusz Różański, Maria Balcerek, Katarzyna Pielech-Przybylska - Zastosowanie grzybów mikroskopowych w technologii fermentowanych napojów alkoholowych.
25. Radosława Skoczeń-Słupska, Piotr Gębczyński, Jacek Słupski - Zawartość witaminy E w suszonych owocach jagodowych.

26. Łukasz Skoczylas, Marta Liszka-Skoczylas, Justyna Walawender, Magdalena Wajda, Patrycja Szpitman - Wpływ utrwalania i sposobu tłoczenia na właściwości prozdrowotne soków jabłkowych.
27. Łukasz Skoczylas, Sylwester Smoleń, Marta Liszka-Skoczylas, Emilia Bernaś, Jacek Słupski - Ocena jakości świeżych soków otrzymanych z marchwi biofortyfikowanej w jod i selen.
28. Aneta Sławińska, Ewa Jabłońska-Ryś, Emilia Fornal, Wojciech Radzki, Piotr Stanikowski, Waldemar Gustaw - Wykorzystanie owocników pieczarki dwuzarodnikowej do wzbogacania chleba w składniki bioaktywne.
29. Jacek Słupski, Bartłomiej Pawłowski, Łukasz Balec, Radosława Skoczeń-Słupska, Katarzyna Turek, Michał Stojak - Soki jabłkowe naturalnie mętne z dodatkiem soków z owoców mało znanych.
30. Justyna Szwejda-Grzybowska, Anna Wrzodak, Krzysztof Rutkowski - Wpływ pozbiorniczego traktowania na jakość minimalnie przetworzonej cykorii sałatowej.
31. Sylwia Ścieszka, Elżbieta Klewicka, Michał Sójka, Robert Klewicki, Agnieszka Milczarek - Ekstrakt z maliny właściwej (*Rubus idaeus* L.) jako preparat hamujący wzrost *Alternaria* sp..
32. Urszula Trych, Sylwia Skąpska, Sylwester J. Rzoska, Krystian Marszałek - Stabilność antyoksydantów czarnej porzeczki po obróbce technologicznej na poszczególnych etapach trawienia *in vitro*.
33. Dorota Walkowiak-Tomczak, Wiktoria Kómocho, Natalia Idaszewska, Karolina Młynarczyk - Wpływ warunków transportu na jakość pieczarek.
34. Dorota Wichrowska, Roman Rolbiecki, Stanisław Rolbiecki - Przydatność wybranych odmian szparaga do mrożenia w zależności od nawadniania.
35. Anna Wrzodak, Justyna Szwejda-Grzybowska, Marzena Nowakowska - Ocena potencjału plonotwórczego, jakości fizykochemicznej oraz sensorycznej linii matecznych i eksperymentalnych mieszańcowych F1 owoców pomidora szklarniowego.
36. Paulina Zegartowska, Anna Korus - Porównanie aktywności przeciwutleniającej w wyciekach owocowych i warzywnych.